

	メリット	デメリット
① 市選定 ＋ 市発注	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の安心・安全面が確保できる。 ・調理業者への支払い等の事務がない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・予約期限を直前に設定することはできない。小学校と同様の方法であれば、前月の10日頃までに、1か月分すべての予約をしないといけない。 ・物資の選定、発注の業務を市で行うことになる。食数変更等の日々の食数の管理も市で行うことになる。食数変更等の日々の事務が煩雑となる。 ・商品の規格も市で決めて発注するため、実際に調理する業者が扱いにくい商品が納品される、また数量が足りない等のトラブルが考えられる。 ・当日トラブルに対応できない可能性がある。 ・1食単価を調整しながら献立作成や物資選定をする必要がある。
② 市規格・ 一部メーカー指定 ＋ 業者発注 例) ・生鮮食品 規格指定 ・加工品 メーカー指定 ・調味料 業者が購入できる ものから選定	<ul style="list-style-type: none"> ・市が物資の規格を指定し、また一部の食材については味も確認するので、食材の安心・安全面が確保できる。 ・市での発注業務がなくなる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・予約期限をギリギリにはできない。(物資や業者によっては直前の発注や変更に対応できない可能性がある。) ・調理業者が提携している納品業者を使用できない可能性があるため、すべての調理業者が対応できるかは難しい。 ・一部メーカー指定する食材について、市で選定する作業及び調理業者にも協力してもらう必要がある。 ・メーカー指定した場合に利用する他の食材単価・質に影響する場合がある。
③ 市規格指定 ＋ 業者発注	<ul style="list-style-type: none"> ・指定をクリアしていれば、業者発注の自由が大きいため、予約期限の制限を緩和できる。 ・市が物資の規格を指定するので、食材の安心・安全面が確保できる。 ・市での物資選定や発注業務がなくなる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・指定する規格基準により、食材の品質が大きく変動するため、基準の作成が難しい。基準の内容により予約期限もギリギリにはできない。 ・使用する物資に関しては、書類上での確認のみとなる。
④ 市指定なし ＋ 業者発注	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の調達柔軟に対応できるため、予約期限の制限を十分に緩和できる。 ・市での物資選定や発注業務がなくなる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の安心・安全面において、小学校と同様のレベルはクリアできないあるいは、確認することが困難である。